

# SALT

## RESTAURANT

fra kl. 17.00  
(køkkenet lukker kl. 22.00)

## A LA CARTE

### FORRETTER

#### GLASEREDE KAMMUSLINGER | 190

Voudovan smør og græskarkerner

#### HJERTETOAST | 190

Krondyr, rødbeder og trøffel

#### RÅ HELLEFLYNDER | 165

Pomelo, grøn chili, sauce på kvædet og lime

#### STEGT JOMFRUHUMMER | 210

Confiteret kartoffel, agurk, sauce på ristet gær og brunet smør

### HOVEDRETTER

#### MODNET DANSK HØJREB | 360

Selleri med syltet Karl Johan og Sauce Bordelaise

#### PIGHVAR STEGT PÅ BEN | 330

Confiteret artiskok, pancetta og Sauce Matelot

#### STEGT IBERICO PRESA | 340

Karamelliseret stikkelsbær, shiitake, grillet løg og Sauce Aromatique

#### FARSERET RØDTUNGE | 355

Danske porrer, cremet muslingesauce med safran og løjrom

### OST & DESSERT

#### BANAN ISBAR | 145

Manjari chokolade, kandiseret pekannød, mørk rom og banansorbet

#### JORDSKOKKEPARFAIT | 130

Hasselnøddepraline, æbler og karamelliseret chokolade

#### BERGAMOTTE SORBET | 145

Luftig Creme Anglaise, muskatnød og bourbonsirup

#### UDVALG AF 3 SLAGS EUROPÆISKE OSTE | 150

### SNACKS

#### GOLD CAVIAR 30 G | 550

Ristet brioche, skalotteløg og 48% creme fraiche

#### GILLARDEAU ØSTERS | 135

3 stk., citron, rødløg i rødvinseddike

## MENUER

### 3 RETTER | 525

#### RÅ HELLEFLYNDER

Pomelo, grøn chili, sauce på kvædet og lime

#### STEGT IBERICO PRESA

Karamelliseret stikkelsbær, shiitake, grillet løg og Sauce Aromatique

#### JORDSKOKKEPARFAIT

Hasselnøddepraline, æbler og karamelliseret chokolade

### 3 retter menu inkl. vinmenu | 950

### 4 RETTER | 645

#### RÅ HELLEFLYNDER

Pomelo, grøn chili, sauce på kvædet og lime

#### HJERTETOAST

Krondyr, rødbeder og trøffel

#### STEGT IBERICO PRESA

Karamelliseret stikkelsbær, shiitake, grillet løg og Sauce Aromatique

#### JORDSKOKKEPARFAIT

Hasselnøddepraline, æbler og karamelliseret chokolade

### 4 retter menu inkl. vinmenu | 1195